

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, K. H. 2012. Produksi Tepung Kentang. *Skripsi*. UPI, Jakarta.
- Akoh, C. C. dan D. B. Min. 2002. *Food Lipids, Nurtition and Biotechnology*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Alinkolis, J. J. 1989. *Candy Technology*. The AVI Publishing Co., Westport-Connecticut.
- Astawan. 2004. Kentang: Sumber Vitamin C dan Pencegah Hipertensi. Artikel (*on-line*) dalam <http://www.gizi.net> diakses pada 11 Februari 2017.
- Astuti, A.W. 2010. Pembuatan *Edible Film* dari *Semirefine carrageenan* (kajian konsentrasi tepung src dan sorbitol). *Tesis*. Fakultas pertanian UPN, Jawa timur.
- Badan Ketahanan Pangan. 2015. Data statistik ketahanan pangan 2014. *On-line publication* dalam [http://bkp.pertanian.go.id/tinymcpuk/gambar/file/data\\_statistik\\_kp\\_2014\\_new.pdf](http://bkp.pertanian.go.id/tinymcpuk/gambar/file/data_statistik_kp_2014_new.pdf) diakses pada 11 Februari 2017.
- Badan Pusat Statistik. 2015. *Statistik Indonesia 2015*. BPS, Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional. 1996. *Keripik Kentang*. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Baldwin, E. A, Hagenmaier, R. dan J. Bay. 2012. *Edible Coating and Film to Improve Food Quality Second Edition*. CRC Press, London.
- Bouchon, P. dan J. M Aguilera. 2001. Microstructural analysis of frying potato chips. *Journal of food Science and Technology* 36 : 669-676.
- Bourtoom, T. 2008. Edible films and coatings: characteristics and properties. *International Food Research Journal* 15 (3): 237-248.
- Chien, L., L. Pin-Yi, H. Hung, L. Ming, C. Ming, dan C. Huang. 2008. Using HPMC to improve crust crispness in microwave-reheated battered mackerel nugget: water barrier effect HPMC. *Journal of Food Hydrocolloids* 22: 1337-1344.
- Deman, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. ITB, Bandung.

- Dewandari, K. 2010. Studi penerapan HACCP pada pengolahan sari buah jeruk siam. *Jurnal Standarisasi*. 12 (1): 43-49.
- Donhowe, I.G. dan O. Fennema. 1994. *Edible Films and Coatings Characteristics, Formation, Definitions, and Testing Methods*. Academic Press Inc., London.
- El-Anany, A.M., G.F.A. Hassan dan F.M. Rehab Ali. 2009. Effects of edible coatings on the shelf-life and quality of Anna apple (*Malus domestica Borkh*) during cold storage. *Journal of Food Technology* 7 (1): 5–11.
- Elisa, J dan M. Nurminah. 2006. *Buku ajar Teknologi Pengemasan*. Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian. USU, Medan.
- Fennema. 1996. *Food Chemistry*. 3<sup>th</sup> Edition. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Fortuna, D., F. Tafzi dan A. Yulia. 2014. Kajian penggunaan pati dari ubi kayu sebagai bahan edible coating untuk membuat keripik nenas rendah lemak. *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains* 16 (2): 11-16
- Hapsari, R. A., Sutarsi dan I. Taruna. 2014. Kajian jenis kemasan dan suhu penyimpanan terhadap mutu jamur tiram (*Pleurotus, sp*) kering. *Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Jember*. 1- 4.
- Harris, H. 2001. Kemungkinan Penggunaan *Edible Film* dari Pati Tapioka. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia* 3 (2): 99-106
- Hartuti, N. dan R. M. Sinaga. 1998. *Kripik Kentang Salah Satu Diversifikasi Produk*. Balai Penelitian Tanaman Sayuran, Bandung.
- Hendrasty, H. P. 2013. *Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Jufri, A. F. 2011. Penanganan Penyimpanan Kentang bibit (*Solanum tuberosum L.*) di Hikmah Farm, Pangalengan, Bandung, Jawa Barat. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Julianti, E. dan M. Nurminah. 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Kaihatu, T. S. 201. *Manajemen Pengemasan*. CV Andi Offset, Yogyakarta.
- Ketaren. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI-Press, Jakarta.

- Khomsan, A. dan F. Anwar, 2008. *Sehat Itu Mudah*. Hikmah, Jakarta.
- Leufven, A., N.Sedaghat dan M. B.Habibi. 2007. Influence of different packaging systems on stability of raw dried pistachio nuts at various conditions. *Journal of Food Science and Technology Research* 3: 27-36.
- Lusas, R.W. dan L.W. Rooney. 2001. *Snack Food Processing*. CRC Press LLC., Washington D.C.
- Mellema, M. 2003. Mechanism and reduction of fat uptake in deep fat fried food. *Food Science*. 14: 364-373.
- Motlagh, S., P. Ravines, K.A. Karamallah dan Q. Ma. 2006. The analysis of Acacia gumsusing electrophoresis. *Food Hydrocolloid*. 20 (6): 848–854.
- Muchtadi, D. 2009. *Pengantar Ilmu Gizi*. CV Alfabeta, Bandung.
- Nursalim, Y dan Z. Y. Razali. 2007. *Bekatul Makanan yang Menyehatkan*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- O'Brien, N. M. dan O'Connor, T.P. 2011. Milk Lipids: Lipid Oxidation. *Encyclopedia of Dairy Science* 2: 716-720.
- Prahardini, P. E. R dan Pratomo, Al. G. 2004. Uji adaptasi varietas dan klon kentang olahan pada musim kemarau di dataran tinggi beriklim kering. *Jurnal Teknologi Pertanian* 1: 31-36.
- Prima, A. 2016. Pengaruh Penggunaan Nitrogen dan Jenis Kemasan Terhadap Kualitas Keripik Kentang dari Varietas Granola yang Dilapisi dengan *Edible Coating* Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto. (Tidak Dipublikasikan).
- Putri, A. R. 2012. Pengaruh Kadar Air Terhadap Tekstur Dan Warna Keripik Pisang Kepok (*Musa parasidiaca formatypica*). *Skripsi*. Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin, Makasar.
- Putri, S. I. D. 2015. Efek Lama Pemanasan Terhadap Perubahan Bilangan Peroksida Minyak Goreng Yang Berpotensi Karsinogenik Pada Pedagang Gorengan di Kelurahan Pasar Minggu. *Skripsi*. Program Studi Kesehatan Masyarakat. Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.

- Rachmawati, R. 2008. Pengaruh Komposisi Tepung Tapioka dan Suhu Penggorengan Terhadap Mutu Sensoris Keripik Bakso Ayam dan Efisiensi Energy Mesin Penggoreng Vakum. *Skripsi*. Teknologi hasil pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya, Malang.
- Rahayu, E. 2007. *Pengaruh Kemasan, Kondisi Ruang Simpan dan Periode Simpan terhadap Viabilitas Benih Caisin*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahimah, S. 2012. *Kemasan Aluminium foil dan Aluminium foil*. Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjadjaran Bandung, Bandung.
- Rahmawati, F. 2013. Materi Pelatihan Pengemasan dan Pelabelan. *On-line* <http://staffnew.uny.ac.id/upload/132296048/pengabdian/pengemasan-dan-pelabelan.pdf>. Diakses pada 11 Juni 2017.
- Robertson, G. L. 2010. *Food Packaging and Shelf Life: A practical Guide*. CRC Press, Florida.
- Samadi, B. 2007. *Kentang dan Analisis Usaha Tani*. Kanisius, Yogyakarta.
- Santoso, B., D. Saputra dan R. Pambayun. 2004. Kajian teknologi *edible coating* dari pari dan aplikasi untuk pengemas primer lempok durian. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 15 (3): 239-244.
- Sembiring, B. S. dan Tatang H. 2012. Perubahan mutu lada hijau kering selama penyimpanan pada tiga macam kemasan dan tingkat suhu. *Jurnal Litri* 18 (3): 115-124.
- Shima, M., Y. Yoshida dan S. Adachi. 2006. Kinetics of the change in the acid value of palm oil during simulated deep frying. *Japan journal of food engineering* 7 (2): 113-117.
- Sitorus, R. F., T. Karo-Karo dan Z. Lubis. 2014. Pengaruh konsentrasi kitosan sebagai edible coating dan lama penyimpanan terhadap mutu buah jambu merah. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 2 (1): 37-46.
- Soekarto. 1981. *Penilaian organoleptik*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Soelarso, B. R. 1997. *Budidaya Kentang Bebas Penyakit*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1989. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan*. Libety, Yogyakarta.
- Sunarjono, H. 2007. *Petunjuk Praktis Budidaya Kentang*. Agromedia, Jakarta

- Syarif, R., S. Santausa, dan Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tranggono dan Suhardi. 1990. *Biokimia dan Teknologi Pascapanen*. Pusat Antar Universitas (PAU) Pangan dan Gizi. Gadjah Mada University press, Yogyakarta.
- Warkoyo. 2002. *Pengaruh lama penggorengan dan tingkat kesegaran terhadap kualitas kripik jamur tiram (Pleurotus ostreotus)*. Tropika vol. 10 nomor 1. Lembaga penerbitan Faperta UMM, Malang.
- Wibowo, C., H. Dwiyaniti, dan P. Hariyanti. 2006. Peningkatan kualitas keripik kentang varietas granola dengan metode pengolahan sederhana. *Jurnal Akta Agrosia* 9 (2): 102-109
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka, Jakarta.